05/08 274-05/00 072439 REV.2

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

www.britania.com.br
sac@britania.com.br

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

BRITANIA

TURBO Juicer Prime

Manual de Instruções e Livro de Receitas

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha da *Turbo Juicer Prime* Britânia.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as instruções a seguir. Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções, guardá-lo para eventuais consultas.

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

½ limão
3 castanhas-do-pará
5 colheres (sopa) de mel
1 copo de água

Dica: Misturar a água e o mel ao suco processado.

Mix de Frutas e Hortaliças

Ingredientes
1 maçã média
1 tomate médio
½ limão
1 folha de repolho roxo
1 ramo de brócolis com o talo

3 folhas de hortelã

Açúcar a gosto

1 copo de água

Cubos de gelo

Dica: Enfeitar com hortelã e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Maçã com Hortelã

Ingredientes

1 maçã média

1 maço de hortelã

½ litro de leite gelado

Dica: Misturar o leite com o suco processado e adoçar a gosto.

Suco de Verão

Ingredientes

2 tomates pequenos

1 maçã pequena

3 folhas de alface

1 talo de salsão

Vitamina de Pêra e Melão

Ingredientes

1 pêra média

1 fatia de melão

1 copo de leite gelado

Dica: Misturar o leite ao suco processado e adoçar a gosto.

Suco de Maçã, Castanhas e Mel

Ingredientes

2 maçãs pequenas

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

•Não usar o aparelho se o cordão elétrico, o plugue ou parte do aparelho estiver danificado.

•Para se proteger contra choques elétricos, não mergulhar o cordão elétrico, o plugue nem o aparelho em água ou em outro líquido.

•Atenção redobrada será necessário se o aparelho for usado por crianças ou perto delas.

•Desconectar o plugue da tomada elétrica quando a *Turbo Juicer* Britânia não estiver em uso, antes de limpá-la ou de instalar seus acessórios.

•Sempre colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável, longe de fontes de calor. Evitar o contato com as partes móveis da *Turbo Juicer* Britânia.

•Antes de fazer funcionar o aparelho, sempre se certificar de fechar a tampa, encaixando até bloqueá-la pelas travas de segurança.

•Nunca usar o aparelho sem a tampa.

•Depois de usar o aparelho, deixar os controles eletrônicos para a posição “0”. Certificar-se de que o motor parou completamente antes de retirar a tampa.

•O uso de acessórios não recomendados para este aparelho poderá causar acidentes pessoais.

•Não deixar que o cordão elétrico fique pendente de mesas e balcões.

•Não usar o aparelho ao ar livre.

•Desligar o aparelho antes de mudar seus acessórios ou de se aproximar de suas partes móveis.

•Não deixar o cordão elétrico pender de bordas de mesas ou de balcões, ou tocar superfícies aquecidas.

•Muito cuidado deverá ser tomado ao transportar aparelhos que contenham líquidos quentes.

•Se não for usar o aparelho ou se for deixá-lo sem supervisão, sempre desligá-lo e retirar o plugue da tomada elétrica.

•Evitar todo e qualquer contato com os componentes em movimento.

•As lâminas do filtro em aço inoxidável são muito afiadas. Manuseá-las com cuidado.

•Sempre certificar-se de que a *Turbo Juicer* Britânia foi totalmente montada e de que a sua tampa esteja na posição correta e bem travada antes de ligar o motor.

•Não empurrar alimentos para dentro do tubo alimentador com os dedos. Sempre usar o pilão ou um pedaço de fruta ou legume para empurrar o alimento para baixo. Se isto não for possível, desligar o aparelho e descorectar o seu plugue da tomada elétrica. Em seguida, desmontar a *Turbo Juicer* **Britânia** para retirar o alimento que ficou preso.

•Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tentar consertar o aparelho. Se necessário, levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada* ***Britânia***.

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser guardados para efeito de garantia.

PARA USO EXCLUSIVAMENTE DOMÉSTICO

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

•Ler atentamente todas as instruções e guardar o manual para futuras consultas.

•Retirar toda a embalagem.

•Desmontar a *Turbo Juicer* **Britânia** (ver a seção Manutenção e Limpeza). Lavar todos os componentes removíveis para retirar eventuais resíduos provenientes do processo de fabricação.

Suco de Melancia, Uva e Hortelã

Ingredientes

1 laranja sem casca

1 cacho médio de uvas verdes

2 fatias de melancia sem casca

1 ramalhete de hortelã

Cubos de gelo

Dica: Enfeitar com hortelã, adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Coquetel de Abacaxi

Ingredientes

½ limão

2 fatias de abacaxi

2 colheres (sopa) de leite condensado

½ de xicara (chá) de *vodka*

Cubos de gelo

Dica: Misturar a *vodka* e o leite condensado ao suco processado. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Refresco de Cenoura e Laranjada

Ingredientes

4 cenouras

1 xicara (chá) de suco de limão

1 laranja

Cubos de gelo

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Limonada com Hortelã

Ingredientes

1 limão fatiado

2 talos de aipo

1 punhado de salsa

Dica: Acrescentar a salsa picada por último.

Suco de Cenoura, Salsão e Erva-Doce

Ingredientes

4 cenouras

1 ramo de salsão

2 ramos de erva-doce

Dica: Enfeitar com um ramo de erva-doce.

Suco de Kiwi, Maçã e Uva

Ingredientes

1 kiwi firme

1 maçã verde pequena

1 cacho pequeno de uvas

1 rodela de kiwi

Cubos de gelo

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco Boa Noite

Ingredientes

3 folhas de couve

4 cenouras

4 folhas de alface

½ maçã

1 punhado de salsa

Dica: Acrescentar a salsa picada por último.

COMPONENTES

1.Tampa.

2.Bocal extra-grande com pilão.

3.Conjunto coletor de suco.

4.Jarra para bagaço (1,5 ℓ).

5.Trava de segurança.

6.Botão.

- **I - Baixa velocidade.**
- **II - Alta velocidade.**
- **0 - Desligado.**

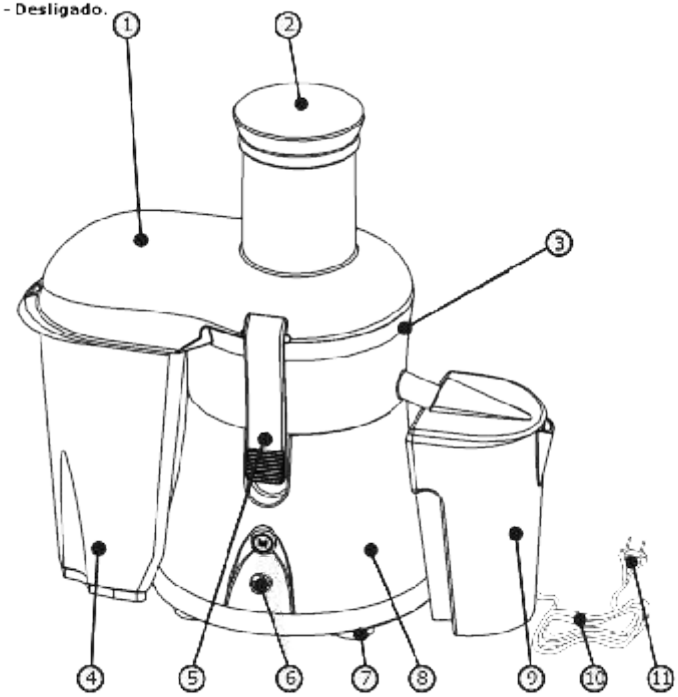
7.Base antiderrapante.

8. Corpo do motor.

9.Jarra para o suco com separador de espuma.

10. Cordão elétrico

11. Plugue



COMO MONTAR A TURBO *JUICER* BRITÂNIA

1-Colocar o conjunto coletor de suco sobre o corpo do motor com o seu bico alinhado na direção do cabo com a trava de segurança. Girá-lo até que se encaixe na posição correta (figura 1).

Figura 1

2-Colocar o filtro de aço inoxidável dentro do coletor de suco. Assegurar-se de que os pontos brancos do eixo das lâminas coincidam com os orifícios da parte inferior do filtro de aço inoxidável. Uma vez posicionado o filtro, pressioná-lo para baixo para que um encaixe completo seja efetuado (figura 2).

Atenção: Encaixar e pressionar firmemente o filtro para baixo antes de montar a tampa. Certificar-se que o filtro esteja bem encaixado a cada utilização para evitar danos ao aparelho.

Figura 2

3-Colocar a tampa de modo que sua abertura fique no lado oposto ao do bico (figura 3).

4-Travar a tampa na posição correta e levantar a trava de segurança.

Nota: Empurrar o cabo até que este fique na posição vertical. Caso contrário, a *Turbo Juicer* Britânia não irá funcionar.

Figura 3

5-Alinhar o sulco do pilão com a pequena saliência situada dentro do bocal extra-grande.

6-Deslizar a jarra para bagaço na posição correta, debaixo do dispositivo de queda de bagaço (figura 04).

Figura 4

7-Se o separador de espuma não tiver sido instalado na jarra, inseri-lo entre as guias da jarra. Se o usuário preferir sucos com espuma, não será necessário instalar o separador.

8-Colocar a jarra para o suco debaixo do bico (figura 5).

Figura 5

Suco de Couve e Hortelã

Ingredientes

1 folha de couve
3 cenouras pequenas
1 punhado de folhas de salsa
1 punhado de hortelã
1 talho de aipo sem folha
2 maçãs

Suco Especial

Ingredientes

½ pepino
1 beterraba pequena
½ maçã pequena
4 cenouras

Dica: Enfeitar com um palitinho de cenoura.

Suco Bem-Estar

Ingredientes

3 beterrabas pequenas
1 punhado de espinafre
4 cenouras
½ maçã
1 ramo de salsa

Dica: Enfeitar com um ramo de salsa.

Suco de Aipo e Salsa

Ingredientes

4 cenouras
1 dente de alho

Suco Exótico

Ingredientes

½ repolho verde de tamanho pequeno

1 limão

1 talo de aipo com as folhas

1 colher (sopa) de folhas frescas de coentro

½ colher (chá) de cúrcuma

1 copo de água gelada

Dica: Misturar a água gelada ao suco processado.

Suco de Uva e Maçã

Ingredientes

½ limão

1 xícara (chá) de uva rosada com casca

2 maçãs verdes

1 xícara (chá) de água gelada

Dica: Misturar a água gelada ao suco processado e adoçar a gosto.

Suco Misto

Ingredientes

2 cenouras cruas

1 maçã

1 xícara (chá) de melão

1 fatia pequena de gengibre sem casca

1 maço pequeno de salsa

1 colher (sobremesa) de linhaça (deixar na água de um dia para o outro)

Cubos de gelo

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

COMO PREPARAR AS FRUTAS E LEGUMES ANTES DE FAZER SUCO

•Lavar as frutas e legumes.

•Retirar os caroços e as sementes de frutas, tais como: pêssegos, cerejas, nectarinas, etc.

•A maioria das frutas e dos legumes, como, por exemplo, maçãs, cenouras e pepinos, não precisarão ser cortados. Se os pedaços forem muito grandes para entrar no tubo alimentador, fatiá-los antes de preparar o suco.

COMO PREPARAR SUCOS

•Montar a *Turbo Juicer* Britânia. Deverão ser postos ou uma jarra para o suco com separador de espuma ou um copo debaixo do bico para coletar o suco.

•Ligar o plugue do aparelho a uma tomada elétrica.

•Escolher a velocidade BAIXA (I) ou ALTA (II) no botão dependendo do tipo de fruta ou de legume a ser utilizado. Nunca colocar frutas nem legumes no aparelho antes de ligá-lo. O suco de frutas e os legumes moles, tais como: tomates, morangos, melões e pepinos, deverão ser preparados na velocidade BAIXA (I). As frutas e os legumes mais duros, como, por exemplo, maçãs, cenouras e salsão, exigirão a velocidade ALTA (II). Escolher a velocidade que lhe convier.

•Com o motor funcionando, colocar a fruta ou o legume no bocal extra-grande. Usando o pilão, empurrá-los para baixo do bocal extra-grande. Para extrair o máximo de suco, sempre empurrar o pilão lentamente.

Nota: Nunca usar os dedos ou objetos estranhos para empurrar os alimentos no bocal extra-grande. Sempre usar o pilão.

•Se a jarra para bagaço ficar cheia durante o preparo de um suco, ela poderá ser esvaziada.

•Desligar a *Turbo Juicer* Britânia e retirar a jarra para bagaço segurando pelo bocal extra-grande.

O separador de espuma instalado na jarra impedirá que a espuma passe para o copo ao servir o suco. Se o usuário preferir suco com espuma, ele deverá retirar o separador da jarra antes de começar a preparar o suco.

IMPORTANTE: Se o usuário utilizar a velocidade ALTA (II), ele não deverá deixar o aparelho funcionar por mais de 3 minutos. Ele deverá prever uma pausa de 2 minutos antes de ligá-lo novamente.

DICAS IMPORTANTES

•Uma pequena quantidade de suco de limão poderá ser adicionada ao suco de maçã para evitar que este escureça.

•Não usar bananas nem abacates. Estas frutas quase não contêm suco e bloqueiam o aparelho.

•Deixar a *Turbo Juicer* **Britânia** funcionar por um minuto antes de desligá-la para que todo o excesso de suco seja extraído da polpa (bagaço).

•Para facilitar a limpeza poderá ser colocado um saco plástico na jarra para bagaço.

•Depois de preparar o suco, desmontar a *Turbo Juicer* **Britânia** e enxaguar para remover inteiramente o bagaço.

•Lavar os componentes da *Turbo Juicer* **Britânia** imediatamente depois de usá-la para evitar a descoloração do plástico que pode ocorrer com algumas frutas e legumes.

•Se preparar suco de ervas e hortaliças, combiná-las com outras frutas para produzir um volume maior de suco.

NOTA: Diferentes frutas apresentam quantidades diferentes de suco entre si. Assim sendo, algumas frutas necessitam de uma maior ou menor quantidade que outras para extrair um mesmo volume de suco.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Como desmontar a *Turbo Juicer* Britânia.

IMPORTANTE: Antes de desmontar a *Turbo Juicer* **Britânia**, certificar-se de que o botão esteja na posição "Desl.". Certificar-se também de que o plugue tenha sido retirado da tomada elétrica e de que o motor esteja completamente parado.

1-Retirar o pilão do bocal extra-grande.

2-Remover a jarra para bagaço segurando pelo bocal extra-grande e fazendo a *Turbo Juicer* **Britânia** inclinar levemente para liberá-la.

3-Retirar a jarra.

4-Segurar a tampa da *Turbo Juicer* **Britânia** e liberar as travas de segurança situados nas partes laterais da tampa.

5-Levantar e retirar a tampa da *Turbo Juicer* **Britânia**.

3 talos de aipo

3 ramos de espinafre

Suco de Beterraba e Laranja

Ingredientes

3 beterrabas pequenas

2 laranjas cortadas ao meio

Suco de Cenoura, Maçã e Beterraba

Ingredientes

2 cenouras médias

2 maçãs pequenas

1 beterraba pequena

1 copo de água

Cubos de gelo

Dica: Misturar a água ao suco processado, adoçar a gosto. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Abacaxi, Laranja e Limão

Ingredientes

½ do abacaxi

1 laranja média descascada

½ limão com casca

Cubos de gelo

Dica: Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Pêra, Gengibre e Salsa

Ingredientes

4 pêras pequenas

1 pedaço de raiz de gengibre descascada (aproximadamente 1 cm)

¼ de xícara de salsa

1 litro de água

Cubos de gelo

Dica: Misturar o leite condensado e a água ao suco processado. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Refresco de Kiwi com Laranja

Ingredientes

3 kiwis

3 laranjas

2 copos de água

Cubos de gelo

Dica: Misturar a água ao suco processado e adoçar a gosto. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Beterraba, Cenoura e Laranja

Ingredientes

3 beterrabas pequenas

2 cenouras médias

2 laranjas cortadas ao meio

Refresco de Abacaxi com Hortelã

Ingredientes

½ abacaxi em pedaços

1 colher (sopa) de folhas de hortelã

1 copo de água

Cubos de gelo

Dica: Misturar a água e adoçar a gosto. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Suco de Pepino, Aipo e Espinafre

Ingredientes

2 pepinos

6-Retirar o coletor de suco e a peneira (cesta) colocando uma mão sob o bico e a outra sob a borda de plástico preta no lado oposto ao bico e levar para cima. A peneira de aço inoxidável poderá ser retirada do coletor de suco quando empurrada para cima através do orifício situado no fundo do coletor.

Nota: Tomar muito cuidado ao manusear o filtro pois as lâminas são muito afiadas.

COMO LIMPAR A TURBO *JUICER* BRITÂNIA

1-Colocar a chave do botão na posição "Desl." e esperar que o motor pare totalmente.

2-Retirar o plugue da tomada elétrica.

3-Desmontar a *Turbo Juicer* **Britânia** (ver instruções na página 7).

4-Lavar a jarra para bagaço, a tampa da *Turbo Juicer* **Britânia**, o pilão, a jarra para o suco com separador de espuma e o separador de espuma com água e sabão. Recomenda-se um detergente suave. Enxaguar bem e secar bem.

5-Segurar o filtro de aço inoxidável sob água corrente limpa. Usar uma escova para remover o bagaço. Enxaguar em água corrente. Verificar se os orifícios não estão obstruídos. Se eles estiverem, será necessário deixar de molho em água quente para soltar o bagaço. Limpar novamente com uma escova. Deixá-la secar sobre um tecido ou papel absorvente antes de montar a *Turbo Juicer* **Britânia**.

CUIDADO: OS ORIFÍCIOS DO FILTRO DE AÇO INOXIDÁVEL SÃO MUITO AFIADOS!

6-Limpar o corpo do motor com um tecido macio umedecido com água de sabão.

NUNCA MERGULHAR O CORPO DO MOTOR EM ÁGUA OU OUTROS LÍQUIDOS.

RECEITAS

A *Turbo Juicer* **Britânia** processa os alimentos inteiros, não há necessidade de descascar e retirar as sementes. Os ingredientes maiores que o bocal podem ser cortados em pedaços para facilitar o processamento. Recomenda-se lavar bem os ingredientes antes de utilizá-los. Para receitas que incluem leite ou água, misturar os líquidos sempre por último.

Suco Verde

Ingredientes

10 folhas de alface

1 xícara (chá) de rúcula

1 maçã

Suco de Manga

Ingredientes

1 manga cortada em pedaços

2 laranjas lima cortadas ao meio

1 copo de água

Açúcar a gosto

Refresco Cremoso de Morango

Ingredientes

1 xícara de morango

2 colheres (sopa) de leite condensado

½ copo de água

Cubos de gelo

Dica: Misturar a água e o leite condensado ao suco processado. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Coquetel de Tomate

Ingredientes

6 tomates maduros

1 colher (chá) de molho inglês

1 pitada de sal

Cubos de gelo

Dica: Temperar com o molho inglês e sal. Acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Batida de Carambola

Ingredientes

4 carambolas maduras

1 copo de vodka

Açúcar a gosto

Cubos de gelo

Dica: Misturar a vodka ao suco de carambola processado. Adoçar a gosto e acrescentar cubos de gelo antes de servir.

Ponche de Frutas

Ingredientes

1 abacaxi em pedaços

6 laranjas-pêra cortadas ao meio

2 maçãs cortadas em cubos

2 colheres (sopa) de açúcar

1 garrafa de vinho branco seco

1 garrafa de vinho tinto demi sec

Modo de Preparo

Corte as maçãs em pedaços pequenos, passe-as no açúcar e coloque para gelar. Processe o abacaxi e as laranjas na *Turbo Juicer* **Britânia**. Em uma poncheira, coloque o suco das frutas processadas, misturar os vinhos e acrescentar as maçãs reservadas.

Limonada Suíça

Ingredientes

2 limões Taiti

½ lata de leite condensado